



Stéphane, Alain et les étoiles, à l'Oasis de Mandelieu-la-Napoule



Meilleur Ouvrier de France avec son col tricolore, Alain Montigny est épaulé par le chef émérite Stéphane Raimbault. © Cindy Dupont

Détenteur de 2 étoiles Michelin depuis 27 ans, au restaurant de l'Oasis, à Mandelieu-la-Napoule, Stéphane Raimbault reçoit le renfort d'Alain Montigny en cuisine.

Bonne nouvelle pour tous les gourmets de la Côte-d'Azur ! Dans les cuisines de l'Oasis, un fleuron gastronomique en bord de mer, les talents s'additionnent avec l'arrivée d'Alain Montigny, un chef qui a fait ses armes à l'hôtel de Crillon avec Eric Frechon, Yves Camdeborde et Christian Constant avant d'obtenir une étoile au Carmontelle, à Chantilly, pour jouer une partition à quatre mains.

Un twist de modernité en cuisine

Avec son adjoint Nicolas Davouze, Bocuse d'Or France 2015, celui-ci élabore une cuisine épurée avec des produits de qualité en leur apportant une petite touche de modernité, pour les mettre en valeur sans jamais les dénaturer. Signe de qualité du restaurant, vous pouvez croiser Stéphane Raimbault, qui vient d'obtenir le Gault&Millau d'Or de la région PACA pour l'ensemble de sa carrière, chaque matin au Marché Forville, à Cannes, d'où il rapporte des poissons top fraîcheur.



Superbement dressée, l'assiette de homard à la Putanesca est un festival de couleurs et de saveurs. © DR



Plus qu'une recette, le poisson de pêche locale, aux primeurs de Provence, est un véritable tableau éphémère à déguster chaud. © DR



Napper un plat aussi délicat est un art, et le chef sommelier Pascal Paulze saura vous dénicher l'accord mets-vins idéal ! © Cindy Dupont

Des recettes signature cultes

Et si la carte fait quelques clin d'œil au style japonisant, l'orientation méditerranéenne de cette maison culte, qui abrite une boulangerie-pâtisserie et une école de cuisine, est clairement affirmée par ce trio de chefs. King Crab Royal, loup en croûte dorée, turbot grillé à la broche à la royale de petits pois et millefeuilles de foie gras à l'artichaut sont les plats signature qui font briller l'Oasis.

magazine.bellesdemeures.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'été, les tables du patio font le plein dès l'ouverture du restaurant… © DR